

2- Semestre 2 :

Semestre 2 : 1^{ère} année du cycle 2

Unités d'enseignement		VHS Global	VHS Présentiel 14 – 16 sem	Volume horaire semestriel (Volume horaire hebdomadaire)				Coef	Crédit	Mode d'évaluation	
				Cours	TP	TD	Autre			Examen	Continu
Codes	U.E. FONDAMENTALES										
S2UEF1	Microbiologie alimentaire 2	125 h	45 h	30h (2h)	6h (3h)	9h (3h)	80h	3	5	75%	25%
	Méthodes d'analyse physico-chimiques 2	124 h	60 h	30h (2h)	21h (3h)	9h (3h)	64h	3	5	75%	25%
S2UEF2	Biochimie alimentaire 2	125 h	51 h	30h (2h)	12h (3h)	9h (3h)	74h	3	5	75%	25%
	Toxicologie alimentaire 2	125 h	45 h	30h (2h)	9h (3h)	6h (3h)	80h	2	5	75%	25%
S2UEM	U.E. METHODOLOGIQUES										
	Procédés de fabrication des produits laitiers et dérivés	100 h	57 h	30h (2h)	21h (3h)	6h (3h)	43h	3	4	75%	25%
	Opérations unitaires alimentaires	75 h	66 h	45h (3h)	15h (3h)	6h (3h)	09h	2	3	75%	25%
S2UET	U.E. TRANSVERSALE										
	Anglais 4	76 h	51 h	30h (2h)	-	21h (1h30)	25h	1	3	75%	25%
Totale semestriel		/	375 h	225 (15)	84 (18)	66 (19.5)	375 h	17	30	/	/

Etablissement : ESSAIA

Intitulé de la formation : Ingénieur en Sciences de l'Aliment et des Industries Agroalimentaires : Sciences et technologies des aliments fonctionnels

Année universitaire : 2017/ 2018

3- Semestre 3 :
Semestre 3 : 2^{eme} année du cycle 2

Unités d'enseignement		VHS Global	VHS Présentiel 14 – 16 sem	Volume horaire semestriel (Volume horaire hebdomadaire)				Coef	Crédit	Mode d'évaluation	
				Cours	TP	TD	Autre			Examen	Continu
Codes	U.E. FONDAMENTALES										
S3UEF1	Nutrition thérapeutique avancée	150 h	72 h	48h (3h)	-	24h (3h)	78h	3	6	75%	25%
S3UEF2	Analyses microbiologiques des aliments 1	150 h	60 h	30h (2h)	15h (3h)	15h (3h)	90h	3	6	75%	25%
	Analyses physico-chimiques avancées 1	150 h	60 h	33h (2h)	27h (3h)	-	90h	3	6	75%	25%
	U.E. METHODOLOGIQUES										
S3UEM	Procédés de transformation du sucre et des corps gras	125 h	57 h	30h (2h)	27h (3h)	-	68h	3	5	75%	25%
	Statistiques appliquées à la qualité	75 h	66 h	45h (3h)	-	21h (3h)	09h	2	3	75%	25%
	Bonnes pratiques de fabrication	50 h	30 h	30h (2h)	-	-	20h	2	2	100%	-
S3UED	U.E. DECOUVERTE										
	Gestion de projet	50 h	30 h	30h (2)	-	-	20h	1	2	100%	-
Totale semestriel		/	375 h	246 (16)	69 (9)	60 (9)	375 h	17	30	/	/

Etablissement : ESSAIA

Intitulé de la formation : Ingénieur en Sciences de l'Aliment et des Industries Agroalimentaires : Sciences et technologies des aliments fonctionnels

Année universitaire : 2017/ 2018

4- Semestre 4 :

Semestre 4 : 2^{eme} année du cycle 2

Unités d'enseignement		VHS Global	VHS Présentiel 14 – 16 sem	Volume horaire semestriel (Volume horaire hebdomadaire)				Coef	Crédit	Mode d'évaluation	
				Cours	TP	TD	Autre			Examen	Continu
Codes	U.E. FONDAMENTALES										
S4UEF1	Sciences et technologies des aliments fonctionnels et des compléments alimentaires	150 h	45 h	45h (3h)	-	-	105h	3	6	100%	-
S4UEF2	Analyses microbiologiques des aliments 2	150 h	69 h	35h (3h)	22h (3h)	12h (1h30)	81h	3	6	75%	25%
	Analyses physico-chimiques avancées 2	150 h	82 h	35h (3h)	27h (3h)	20h (1h30)	68h	3	6	75%	25%
S4UEM	U.E. METHODOLOGIQUES										
	Technologies galéniques et procédés de fabrication des produits et compléments nutritionnels	75 h	42	30 h (3h)	-	12 h (3h)	33h	3	3	75%	25%
	Procédés de transformation des produits carnés et de la mer	100 h	75 h	45h (3h)	18h (3h)	12h (3h)	25h	3	4	75%	25%
	Bonnes pratiques de laboratoire	50 h	32 h	32h (2h)	-	-	18h	1	2	100%	-
S4UED	U.E. DECOUVERTE										
	Gestion et connaissance de l'entreprise	75 h	30 h	30h (2)	-	-	45h	1	3	100%	-
Totale semestriel		/	375 h	252 (19)	67 (9)	56 (9)	375 h	17	30	/	/

Etablissement : ESSAIA

Intitulé de la formation : Ingénieur en Sciences de l'Aliment et des Industries Agroalimentaires : Sciences et technologies des aliments fonctionnels

Année universitaire : 2017/ 2018

5- Semestre 5 :

Semestre 5 : 3^{eme} année du cycle 2

Unités d'enseignement		VHS Global	VHS Présentiel 14 – 16 sem	Volume horaire semestriel (Volume horaire hebdomadaire)				Coef	Crédit	Mode d'évaluation	
				Cours	TP	TD	Autre			Examen	Continu
Codes	U.E. FONDAMENTALES										
S5UEF	Pharmacologie appliquée	175 h	66 h	48h (3h)	-	18h (3h)	109h	4	7	75%	25%
	Toxicologie appliquée aux compléments alimentaires	175 h	66 h	48h (3h)	-	18h (3h)	109h	4	7	75%	25%
S5UEM	U.E. METHODOLOGIQUES										
	Hygiène industrielle	100 h	63 h	48h (3h)	-	15h (3h)	37h	3	4	75%	25%
	Méthodologie de la recherche	100 h	66 h	48h (3h)	-	18h (3h)	34h	2	4	75%	25%
	Emballage, conditionnement et étiquetage	100 h	66 h	48h (3)	18h (3h)	-	34h	2	4	75%	25%
S5UED	U.E. DECOUVERTE										
	Système documentaire et vie en entreprise	100 h	48 h	48h (3)	-	-	52h	2	4	100%	-
Totale semestriel		/	375 h	288 (18)	18 (3)	69 (12)	375 h	17	30	/	/

Etablissement : ESSAIA

Intitulé de la formation : Ingénieur en Sciences de l'Aliment et des Industries Agroalimentaires : Sciences et technologies des aliments fonctionnels

Année universitaire : 2017/ 2018

6- Semestre 6 :

Stage de préparation du projet de fin d'étude en entreprise sanctionné par un mémoire et une soutenance.

	VHS Global	Coeff	Crédits
Travail Personnel	100	-	10
Stage en entreprise	300	-	15
Séminaires	20	-	05
Autre (préciser)	-	-	-
Total Semestre 10	420	-	30

7- Récapitulatif global de la formation : (indiquer le VH global séparé en cours, TD, pour les 06 semestres d'enseignement, pour les différents types d'UE)

VH \ UE	UEF	UEM	UED	UET	Total
Cours	562	491	108	60	1221
TD	176	102	-	42	320
TP	205	129	-	-	334
Autres	1228	403	117	50	1798
Total	2171	1125	225	152	3673
Crédits	90	45	09	06	150
% en crédits pour chaque UE	60%	30%	06%	04%	100%

*PFE : projet de fin d'étude y compris le stage en entreprise, plus séminaire